SANTOS SAS:
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 -
TELECOPIE 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr

EXPRIMIDOR CITRICOS N°11- N°38 - N°52

MANUAL DE UTILIZACIÓN Y DE MANTENIMIENTO

IMPORTANTE: documentos incluidos en este manual y que deben conservarse:

- **DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD**
- **CERTIFICADO DE GARANTÍA**

Traducción de la versión original

N°11

N°52

N°38

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

ES

ÍNDICE

DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD 3
MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES....4
CONTRAINDICACIONES: 4
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 5
1ª PUESTA EN MARCHA: 5
RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL 5
SU EXPRIMIDOR DE CITRICOS N°11- N°38 - N°52....7
USO DEL APARATO....7
PUESTA EN MARCHA: 7
Montaje y preparación : 7
LIMPIEZA:....7
MANTENIMIENTO 8
Piezas de repuesto 8
DETECCIÓN DE AVERÍAS 8
El aparato no arranca : 8
El aparato se para debido a un calentamiento excesivo del motor :....8
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO....9
Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz....10
Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz....11
Esquema eléctrico 100-120V 50/60Hz....12
Figuras 13
CERTIFICADO DE GARANTÍA 14
PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO 14

ES

DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD

EL FABRICANTE:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYÓN) FRANCIA

Declara que el aparato destinado a ser comercializado en el mercado profesional, denominado a continuación:

Denominación: **EXPRIMIDOR CITRICOS**
Número de tipo: **11, 11C, 38, 38C, 52, 52C**

cumple con:

- las disposiciones reglamentarias definidas en el anexo 1 de la directiva europea “máquinas” **nº2006/42/CE**, y con las legislaciones nacionales correspondientes.
- las disposiciones reglamentarias de las siguientes directivas y reglamentos europeos:
  - N° 2006/95/CE (Directiva baja tensión)
  - N° 2004/108/CE (Directiva CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directiva RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directiva DEEE)
  - Nº 1935/2004/CE (Reglamento) sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Normas europeas armonizadas utilizadas para otorgar presunción de cumplimiento de los requisitos esenciales de las directivas citadas anteriormente:

- NF EN ISO 12100-1 y 2: 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales para el diseño
- NF EN 60204-1: 2006: Dispositivos de seguridad de las máquinas - Equipo eléctrico de las máquinas - Requisitos generales
- NF EN 1672-2: 2005, Maquinaria para procesado de alimentos – Conceptos básicos – Requisitos de higiene.
- NF EN 60335-1: 2013 - Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- **EN 60335-2-64: 2004** Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo

En VAULX-EN-VELIN el: **01/01/2014**
Cargo del firmante: **PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL**
Nombre del firmante: **Aurélien FOUQUET**

Firma:

ES

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Cuando use esta máquina o cualquier otro electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad.

Leer todas las instrucciones.

Nota: Para una mejor comprensión de los siguientes apartados, remitirse a los esquemas situados al final del manual.

CONTRAINDICACIONES:

1. No utilicen este aparato para exprimir alimentos que no sean limones, naranjas o pomelos.
2. Está prohibido limpiar este aparato con chorro de agua o con agua a presión.
3. La base no debe sumergirse en agua.
4. No utilizar el aparato con el cable de alimentación dañado. Debe ser sustituido por un proveedor autorizado por SANTOS o por la empresa SANTOS, o bien por personas con cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
5. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier intervención en él; limpieza, cuidados, mantenimiento.
6. No se debe bajo ningún concepto hacer funcionar el aparato sobre una superficie con una inclinación superior a 10° con respecto al plano horizontal. Las patas de la máquina deberán estar siempre firmemente apoyadas sobre la superficie.
7. Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.
8. No enchufe varios aparatos a una misma toma de corriente.
9. No utilice el aparato en exteriores.
10. No coloque el aparato cerca o encima de una fuente de calor.
11. Este aparato es un aparato profesional, destinado exclusivamente a una utilización profesional. No está previsto para una utilización doméstica.
12. Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, ni por personas desprovistas de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas han podido beneficiarse de supervisión o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
    Será conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

ES

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

- La alimentación eléctrica del aparato está disponible en 2 voltajes monofásicos :
  - 100-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50/60 Hz

Protección de línea: el aparato debe conectarse a una toma de corriente estándar de 2 polos + tierra. La instalación debe contar con un disyuntor diferencial y un fusible calibrado a 16 A. **La puesta a tierra del aparato es obligatoria.**

ATENCIÓN:

- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincida con la de su aparato. Su valor se indica:
  - en la placa de características (**16**) situada debajo del aparato.
  - en la placa de características que aparece en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser cambiado por un proveedor autorizado por SANTOS o por la empresa SANTOS, o bien por personas con cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.

ATENCIÓN: **Comprueben** que el interruptor marcha / parada (6) está en **posición 0** antes de conectar el enchuche del cable de alimentación (7) a la toma de su red de alimentación eléctrica (Fig. A.).de la red.

1ª PUESTA EN MARCHA:

Limpiar correctamente las piezas destinadas a estar en contacto con los alimentos (Fig. A).

- Retirar la tapa anti salpicaduras (8) {modelos N°52}.
- Retirar la piña (1) tirándola hacia arriba.
- Retirar la cubeta (2), la rejilla para la pulpa (9) {modelos N°52} y la tapa protectora (3) {modelos N°11 y N°38}.
- Lavar las piezas con un detergente estándar o con líquido para la vajilla.

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINALIZAR SU VIDA ÚTIL

Este aparato lleva el símbolo del reciclaje relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Eso significa que un sistema de recogida selectiva debe ocuparse de este producto, en conformidad con la directiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Aparatos Profesionales – para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medioambiente.

Para más información, puede contactar con su proveedor o con la Sociedad SANTOS.

Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del aparato, diríjase a una empresa especializada o póngase en contacto con la sociedad SANTOS.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de la recogida selectiva suponen un

peligro potencial para el medioambiente.

Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse conforme a la reglamentación vigente.

ES

SU EXPRIMIDOR DE CITRICOS N°11- N°38 - N°52

- Los exprimidores de cítricos N°11 - N°38 - N°52 están particularmente pensados para bares, cafés, hoteles, restaurantes, coctelerías, colectividades, establecimientos especializados en zumos de frutas naturales…
- Los aparatos N°11 y N°38 están constituidos por un bloque motor de aluminio, una cubeta para el zumo y 3 piñas exprimidoras de plástico técnico (2 piñas para el modelo Nº38).
- Los aparatos N°52 se componen de un bloque motor de aluminio, un motor potente para un uso intensivo, una cubeta de acero inoxidable, 3 piñas exprimidoras de plástico y una tapa anti-salpicaduras de plástico.
- Los exprimidores de cítricos N° 11 - N°38 - N°52 se han pensado para exprimir limones, naranjas o pómelos.
- Son ideales para la preparación de : zumo de limón, de naranja o de pómelo naturales o que sirvan de base para la preparación de cócteles de fruta.

USO DEL APARATO

PUESTA EN MARCHA:

Atención : La fruta utilizada debe lavarse cuidadosamente antes de ser exprimida.

Montaje y preparación :

1. Colocar la tapa protectora (3) en la cubeta (2) {modelos N°11 y N°38}.
2. Colocar la cubeta (2) en la base (4).
3. Colocar la rejilla para pulpa (9) en la cubeta.
4. Colocar la piña (1) en el eje del motor (5).
5. Colocar la tapa anti salpicaduras (8) sobre la cubeta (2) {modelos N°52}.
6. Cortar los cítricos en dos mitades.
7. Poner un vaso verticalmente bajo la boquilla de la cubeta (2).
8. Poner en funcionamiento el aparato posicionando el interruptor Marcha/Parada (6) en "1".
9. Apretar las mitades de los cítricos. Unas tras otras.
10. Al final de su utilización, parar el aparato poniendo el interruptor Marcha/Parada (6) en "0".

LIMPIEZA:

IMPORTANTE:

- **En todos los casos, parar el aparato y desenchufar el cable de alimentación del mismo (7).**

Se recomienda limpiar el aparato nada más terminar el trabajo.

La limpieza será más fácil si no se espera mucho tiempo, dejando que se sequen los alimentos en la cubeta (2), en la tapa anti salpicaduras (8), en la piña (1) o en la rejilla para pulpa (9).
La base (4) se limpiará con una esponja suave y húmeda y luego se secará

MANTENIMIENTO

Antes de cualquier intervención en el aparato, es imperativo que se desenchufe el aparato de la corriente (7).

Esta máquina no necesita ningún mantenimiento especial, los rodamientos están engrasados de por vida.
Si fuera necesaria una intervención para cambiar piezas como los componentes eléctricos u otros, refiéranse a la lista de componentes (véase el despiece al final de las instrucciones).

Piezas de repuesto

IMPORTANTE: Está prohibido utilizar piezas de recambio que no sean las originales certificadas por SANTOS.

Para **cualquier pedido de piezas de recambio** (ver referencias al final del presente manual), indíquese:

- **el tipo,**
- **el número de serie del aparato y**
- **las características eléctricas (16)**

que aparecen debajo del aparato.

DETECCIÓN DE AVERÍAS

Determinen con precisión la causa de la parada del aparato.

El aparato no arranca :

- Controlen : la alimentación eléctrica, el estado del cable de alimentación (7).

El aparato se para debido a un calentamiento excesivo del motor : (el bloque motor está caliente)

El motor está protegido por un dispositivo térmico integrado. En caso de sobrecalentamiento, el motor se detiene

- Situar el interruptor Marcha Parada (6) en la posición **0**, desenchufar de la toma de corriente (7).
- Esperar a que el motor se enfríe (de 20 a 45 minutos), volver a enchufar a la toma de corriente (7) y pulsar el interruptor Marcha / Parada (6) (posición 1).

Si el problema persiste, poner el aparato fuera de tensión (desenchufándolo de la corriente eléctrica (7) y pedir la intervención de una persona del servicio de mantenimiento o ponerse en contacto con un distribuidor homologado SANTOS.

El aparato se para debido a una sobrecarga :
En caso de bloqueo del motor (esfuerzo de trabajo demasiado importante), puede calentarse muy rápidamente y ponerse en seguridad sobrecarga.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

Modelo Monofásico		N° 11	N° 38	N° 52
Tensión de alimentación	.(V)	220-240 100-120	220-240 100-120	220-240 100-120
Frecuencia	(Hz)	50/60 50/60	50/60 50/60	50/60 50/60
Motor : Potencia				
Potencia absorbida	(W)	130 155	130 155	230 260
Velocidad	(rv/mn)	1450 a 50Hz	1450 a 50Hz	1450 a 50Hz
	(rv/mn)	1700 a 60Hz	1700 a 60Hz	1700 a 60Hz
Dimensiones :Alto	(mm)	350	350	480
Ancho	(mm)	200	200	230
Profundidad	(mm)	300	300	300
Altura de paso bajo la boquilla vertidor	(mm)	125	135	200
Peso :Peso neto	(kg)	5	5	10
Peso envasado	(kg)	5.6	5.6	11
Ruido : (2)	(dBA)	65	65	65

(1) Estos valores se proporcionan a título indicativo. Los datos eléctricos exactos de su aparato figuran en la placa de características.

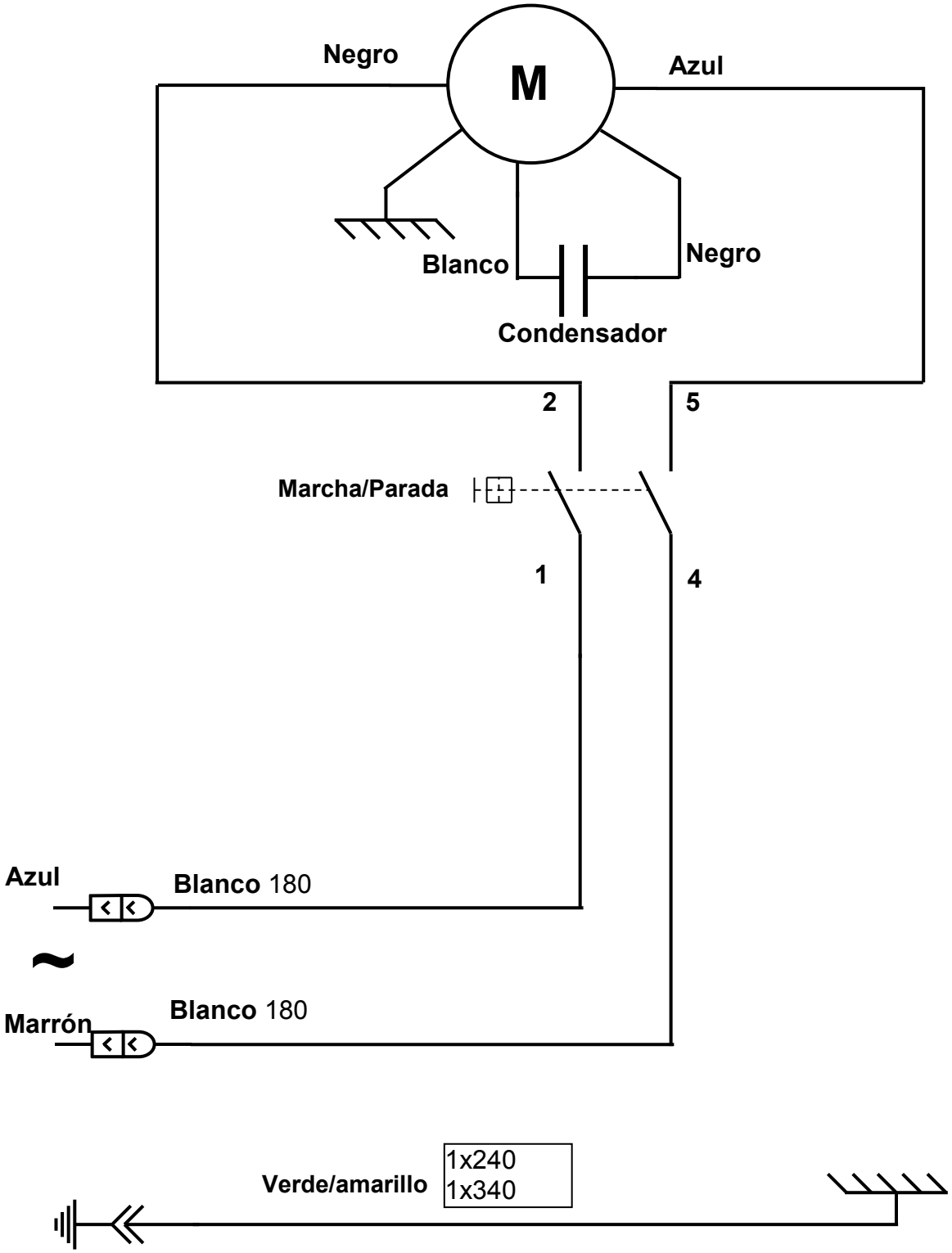
(2) Nivel de ruido medido en presión acústica con el aparato en carga a 1 m de su eje, según la normativa EN 31201.

REP	Designación
1	Piña exprimidora
2	Cubeta recogezumos
3	Tapa protectora
4	Base
5	Eje motor
6	Interruptor marcha / parada
7	Enchufe / cable de alimentación
8	Tapa anti salpicaduras
9	Rejilla para pulpa

ES

Modelos N°11 y N°38:

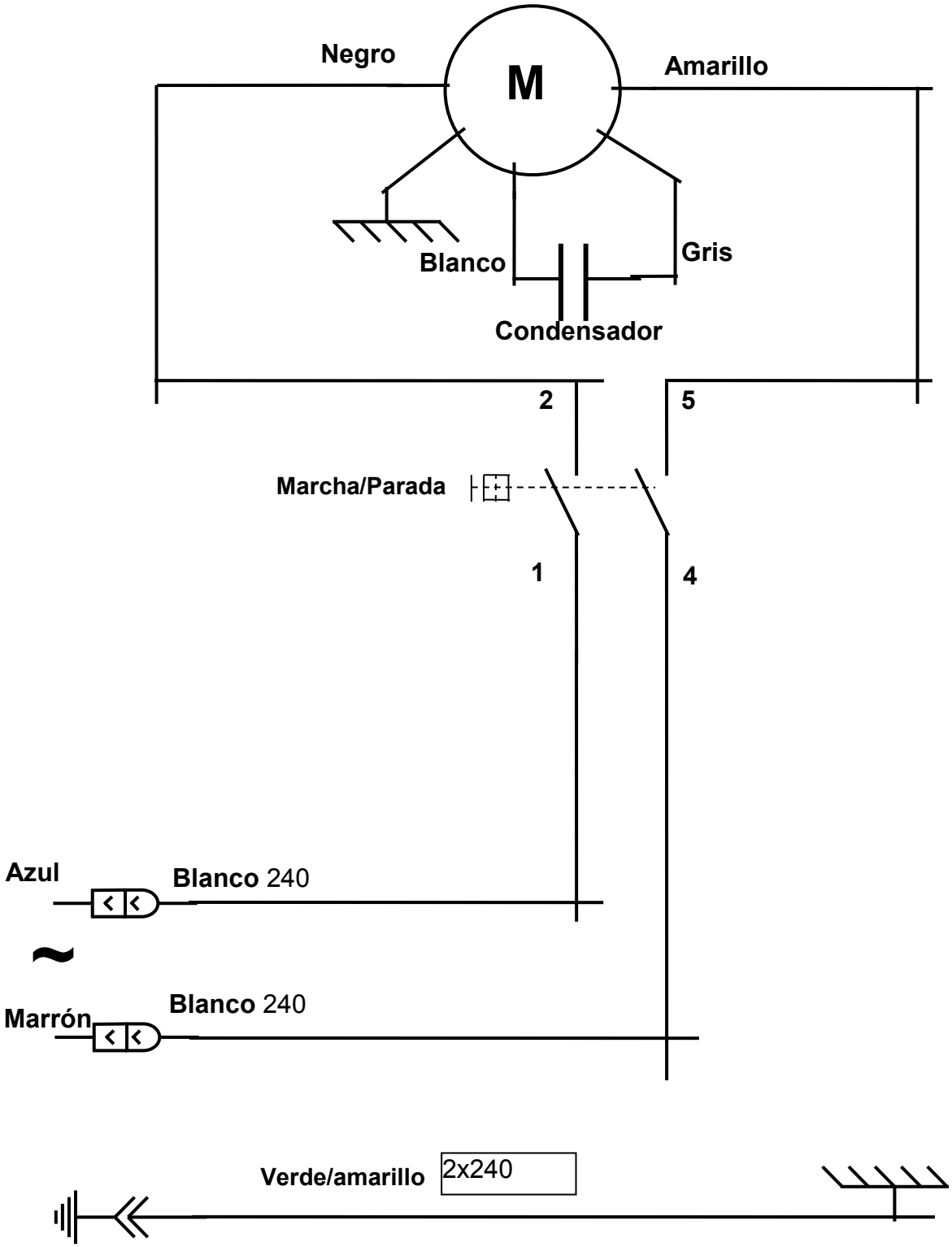
Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz



ES

Modelos N°52:

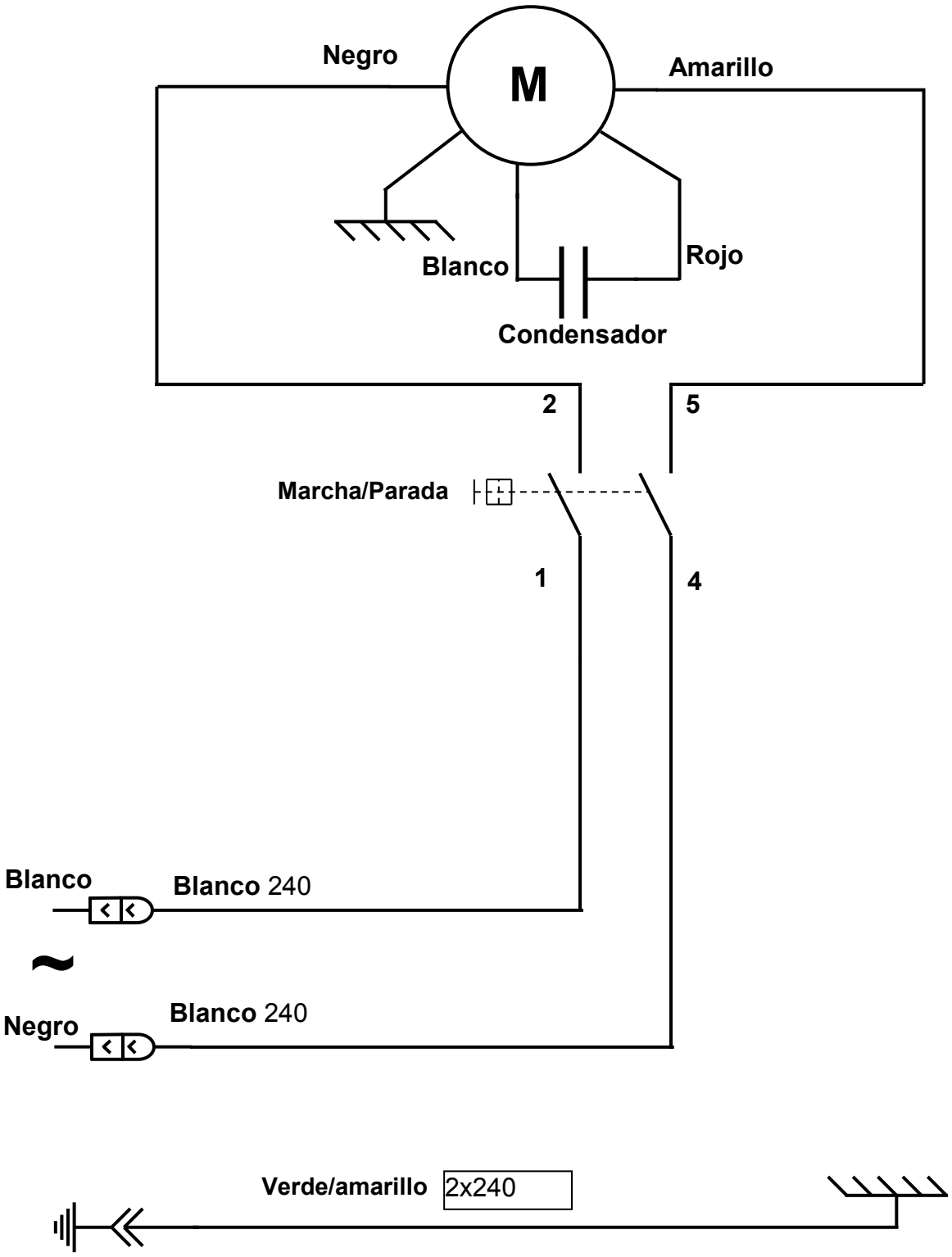
Esquema eléctrico 220-240V 50/60Hz



ES

Modelos N°11, N°38 y N°52:

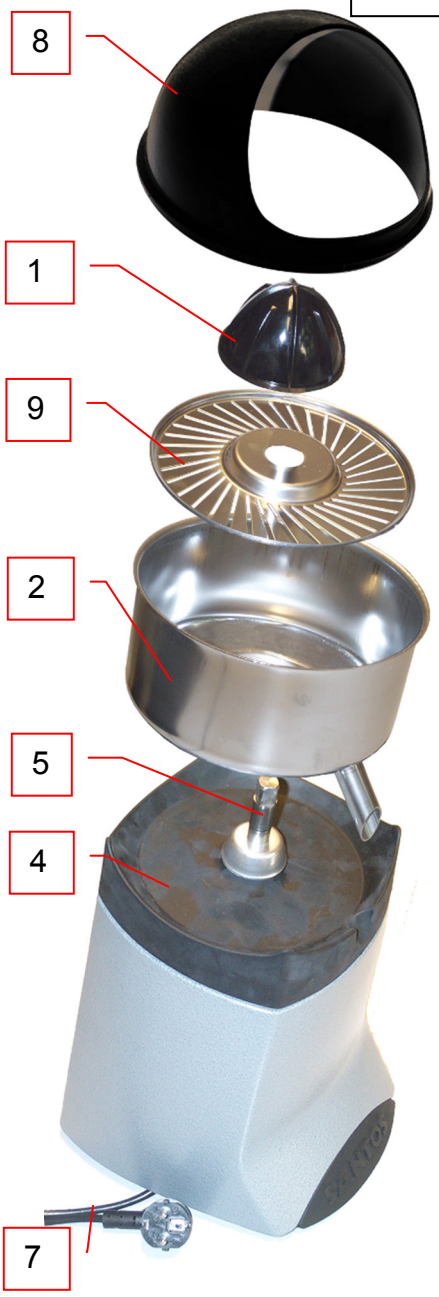
Esquema eléctrico 100-120V 50/60Hz



Modelo N°11
o
Modelo N°38

Fig. A

Modelo N°52



ES

CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics …). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

EJEMPLAR
Para todos los documentos no suministrados con el aparato.

Impresos, Faxeados, Descargados